

Mini pizza rolatici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **500 g** tankih kora za pitu

Smesa:

- **2 dl** pavlake
- **4** jajeta
- **250 g** šunkarice ili parizera
- **po želji** kecap, origano, pecurke,...
- **250 g** kackavalja

Priprema

Jaja umutiti sa pavlakom. Šunkaricu i kackavalj izrendati. Reati 6 kora jednu na drugu, ali pre reanja svaku koru premazati prvo sa uljem, zatim sa smesom od jaja i pavlake. Kada stavite sestu koru i nju premazati prvo sa uljem, zatim sa smesom od jaja i pavlake pa onda odozgo posuti šunkaricu, kackavalj, kecap, origanom, šampinjone (iseckane),... Zaviti sve u rolat. Isti postupak ponoviti i sa preostalim korama. Rolate zatim zaviti u foliju i staviti u zamrzivac na 1 sat. Nakon sat vremena rolate izvaditi iz zamrzivaca, iseci i poreati u podmazan pleh.

Parcice rolata premazati ostatkom umucene smese od jaja i pavlake.

Peci 20-ak minuta na 200 stepeni.

Savet